

Drożdżowe bułeczki z serem, czosnkiem i zieloną cebulką.



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **1016**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 540 g mąki pszennej tortowej 3 jajka 300 ml ciepłego mleka 2 paczki suszonych drożdży 3 łyżki cukru 3 łyżeczki soli
- 1 opakowanie 200 g sera śmietankowego do smarowania 75 g miękkiego masła szczypior (dość sporo) 6 ząbków czosnku 1 łyżeczka su

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę przesiać na stolnicę
dodać drożdże
dodać sól
dodać cukier
wymieszać suche składniki
dodać mleko i jajka
zagnieść ciasto 9 jeśli trzeba podsypując lekko mąką
przykryć ściereczką
odstawić na 1/2 godziny



- 2 Pokroić szczypior
do miski wyłożyć serek
dodać miękkie masło
przecisnąć przez praskę czosnek
dodać suszony czosnek i suszone pomidory



- 3 wymieszać dokładnie
dodać szczypiorek



- 4 ciasto podzielić na 3 części i rozwałkować każdą część na cienki placek
na połowie placka wyłożyć farsz, przykryć drugą połową .
a następnie w poprzek zwinąć w rulon



5 Rulon podzielić na 8 części



6 na stojąco wyłożyć w wysmarowane olejem formy na muffinki



7 albo na wyłożoną papierem blaszkę posmarować roztrzepanym jajkiem



- 8 Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 25 minut



- 9 albo takie

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: